



Catálogo de productos

Bolitas de cacao o Cacao molido

- Tradicional (sólo cacao)***
- Cacao + café***
- Cacao + canela y clavos***
- Cacao + jengibre***
- Cacao + Cardamomo***

100% - 90% cacao
Para hacer chocolate caliente.
Sin ningún tipo de endulzante.
Presentación 250 grs.
Valor \$15.000





- *Cacao y Maní*
- *Cacao Moka (café)*
- *Cacao Dorado (cúrcuma, jengibre y cardamomo)*
- *Cacao Borojó*

*Presentación:
Paquete por 12 unidades*

Valor: \$36.000

Barras de cacao 70% con/sin panela.



*35 gramos por unidad
Cada unidad contiene 2 barras*

*Ideal como snacks entre comidas
o pre-entreno.*

Delicioso para acompañar un café

NUEVO

Postre blando de cacao y nueces

Caja metalizada por 6 unidades

Valor: \$30.000



NUEVO

Cacao con mantequilla de almendras

Caja metalizada por 6 unidades

Valor: \$30.000

NUEVO

***Crema de cacao 70%
con maní.***

***Crema de cacao 70%
con almendras***

Frasco por 130 gramos

Valor: \$15.000 c/u



Nibs de cacao con/sin panela.

Paquete por 100 gramos

Valor: \$7.000

***Propuesta
FODUN***

Para los asociados a FODUN un descuento del 15% en todas sus compras durante el 2020.

Domicilio gratis solamente para Medellín y el Área Metropolitana.

Para las demás ciudades se cobrará el 50% del valor del envío.

Cacao Guillé - Historia Ancestral

El proyecto de Cacao Guillé tiene su origen en la Finca Santa Isabel en la vereda Quiebra de Guamito, en el municipio de Santa Bárbara, Antioquia.

La finca Santa Isabel es parte de la historia de la vereda, pues ha pasado por más de cinco generaciones de las familias López y Londoño, quienes llegaron a este territorio para quedarse y para conformar sus familias con matrimonios a conveniencia.

Por más de 200 años, la propiedad familiar ha pasado por diferentes actividades como la ganadería, cultivo de caña y fabricación de panela, cultivo y alisamiento de tabaco. En los últimos 100 años los cultivos predominantes han sido el café, el mango, los cítricos, maíz y frijol. Durante todo este tiempo, el cacao siempre ha sido parte de estos cultivos pero más para un consumo familiar.

Los hombres lo cultivaban y seguían todo el proceso de fermentación y secado. Luego las mujeres lo tostaban en leña y sobre callanas (recipientes de barro) para luego molerlo, armar las bolitas y guardarlas en el granero dentro de recipientes de barro o madera.

En la finca Santa Isabel, el cacao se convirtió en cultivo principal aproximadamente en los años 1980's. Fue una opción de diversificación que encontraron los agricultores después de que la roya llegará a los territorios antioqueños y acabará con la producción de café.

Guillermo López (mi papá) fue el pionero en aceptar la ayuda de La Casa Luker y aumentar el cultivo de cacao para fines productivos y económicos. Se sembraron aproximadamente 3.000 árboles entre criollos, forasteros y trinitarios.



Cacao Guillé - Historia Ancestral

- Durante más de 40 años el cacao fue el cultivo consentido de “Don Guillo”, constantemente podado y fertilizado con las cáscaras de las mazorcas, los granos secos eran vendidos a la Nacional de Chocolates o La Casa Luker, mejorando entonces la economía familiar.
- En tiempos de cosecha, la transformación de cacao en chocolate se convertía en todo un acontecimiento familiar. Mientras mi mamá lo tostaba, nosotros descascarillábamos y molíamos y ella seguía con el armado de las bolitas. Siempre guardábamos una cantidad para hacer un delicioso postre de cacao agregándole panela, maíz, harina y un aromatizándolo con jengibre.
- Pasó el tiempo y “Don Guillo” envejeció, en agosto de 2017 con 91 años “cumplidos” muere. Nosotros como herederos debíamos tomar una decisión, continuar o vender.
- Retomamos la historia de aquellos encuentros familiares y seguir con su legado, conservando el cultivo e iniciar el negocio de la transformación, Cacao Guillé Ancestral es entonces un homenaje a un pionero en el cultivo de cacao en Antioquia

